SUJET N° 1 type B

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Marie, stagiaire en CAP Petite Enfance, travaille dans une crèche collective. Afin de suivre au plus près, le Programme National de Nutrition et de Santé, elle décide de préparer une salade de fruits et une purée de pommes de terre pour Théo et ses 3 camarades de 6 ans.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **une salade de fruits**
une purée de pommes terre

Liste des denrées nécessaires :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ
Salade de fruits		
Pomme	pièce	1
Orange	pièce	1
Poire	pièce	1
Banane	pièce	1
Sucre	kg	50 g
Jus de citron	pièce	½
Vanille liquide	CàS	1
Purée de pommes de terre		
Sachet purée déshydratée	Sachet 4 pers.	1
Lait	En fonction du	
Eau	mode d'emploi	

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ☐ Repasser une tenue d'enfant
- ☐ Nettoyer un micro ondes
- ☐ Nettoyer le tiroir des couverts
- ☐ Nettoyer l'intérieur d'une fenêtre
- ☐ Laver un sol
- ☐ Entretenir une chaise haute

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SUJET N° 1 type B

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer les groupes d'aliments

.....

.....

2. Citer 2 recommandations pour favoriser l'apprentissage des différentes saveurs des aliments

-.....

-.....

3. Citer un type de régime alimentaire chez l'enfant.

-.....

TECHNOLOGIE

1. Citer le mode d'action d'un désinfectant.

.....

2. Citer 3 formes commerciales des fruits et légumes.

-.....

-.....

-.....

3. Citer 3 informations obligatoires sur l'étiquette de produit alimentaire.

-.....

-.....

-.....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ SUJET N° 1 type B

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer les groupes d'aliments **(6 points)**
Viandes, poissons, œufs ; corps gras ; céréales et féculents ; fruits et légumes ; produits sucrés ; produits laitiers ; boissons.

2. Citer 2 recommandations pour favoriser l'apprentissage des différentes saveurs des aliments **(4 points)**
- introduire un seul aliment à la fois.
- ne pas mélanger les différents aliments
- aspect ludique des repas
- apporter l'aliment en petites quantités.

3. Citer un type de régime alimentaire chez l'enfant. **(2 points)**
Régime sans gluten, régime pour diabétique.

TECHNOLOGIE

1. Citer le mode d'action d'un désinfectant. **(2 points)**
Destruction des micro-organismes.

2. Citer 3 formes commerciales des fruits et légumes. **(3 points)**
- frais
- surgelé
- appertisé
- conditionné sous vide

3. Citer 3 informations obligatoires sur l'étiquette de produit alimentaire. **(3 points)**
- dénomination du produit
- DLC -DLUO
- mode d'emploi
- température de conservation
- numéro du lot de fabrication
- adresse du fabricant, du conditionneur...

SUJET N° 2 type C

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous êtes assistante maternelle à domicile.
Vous gardez Léa 3 ans et Pierre 2 ans.
Vous devez préparer pour le goûter un gâteau au yaourt.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **un gâteau au yaourt**

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Yaourt	pot	1 pot	
Farine	kg	3 pots	- Mélanger tous les ingrédients
Œufs	unité	2	
Sucre	kg	2 pots	- Cuire 40 minutes à 180°C
Levure chimique	sachet	½ sachet	
Huile	L	½ pot	

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ❑ Réaliser l'entretien à fond d'un placard de cuisine
- ❑ Désinfecter une série de jouets
- ❑ Repasser une chemise
- ❑ Coudre un bouton
- ❑ Nettoyer des WC
- ❑ Effectuer l'entretien hebdomadaire d'une poubelle

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer les groupes d'aliments présents dans la purée.

.....

.....

2. Citer le composant principal de chaque groupe d'aliments précédents et son rôle.

.....

.....

3. Citer 2 conseils pour conserver les vitamines des légumes lors d'une préparation d'une purée ?

.....

.....

4. Justifier 3 précautions à prendre lors de la préparation du repas afin d'éviter toute contamination des aliments.

- .....
- .....
- .....

5. Citer les 6 organes de l'appareil digestif.

.....

.....

6. Préciser le rôle principal de la vitamine C.

.....

TECHNOLOGIE

1. Citer les équipements dans lesquels on peut installer un enfant pour lui donner à manger. (de 6 mois à 5 ans)

.....

2. Citer les règles de sécurité à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien.

.....

.....

.....

3. Citer le mode d'action d'un détergent / désinfectant.

.....

.....

4. Citer les 2 techniques d'aération d'une maison.

- .....

- .....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ SUJET N° 2 type C

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer les groupes d'aliments présents dans la purée.
Lait et produits laitiers, féculents et produits sucrés, fruits et légumes cuits, matières grasses

2. Citer le composant principal de chaque groupe d'aliments précédents et son rôle.
Lait = calcium = croissance pour les os ; Féculents = glucides = énergie ; Fruits et légumes = vitamines = bon fonctionnement ; Matières grasses = lipides = énergie

(5 points)

3. Citer 2 conseils pour conserver les vitamines des légumes lors d'une préparation d'une purée.
- laver les légumes en les passant rapidement sous l'eau plutôt que de les laisser tremper dans l'eau de lavage.
- utiliser un couteau en acier inoxydable pour conserver la vitamine C lors de l'épluchage des légumes.
(2 points)

4. Justifier 3 précautions à prendre lors de la préparation du repas afin d'éviter toute contamination des aliments.
Lavage des mains, respecter la marche en avant, couvrir les aliments. ***(2 points)***

5. Citer les 6 organes de l'appareil digestif.
Bouche – œsophage – estomac – intestin – rectum – anus ***(3 points)***

6. Préciser le rôle principal de la vitamine C.
Anti-infectieuse, antifatigue, antioxidante ***(1 point)***

TECHNOLOGIE

1. Citer les équipements dans lesquels on peut installer un enfant pour lui donner à manger. (de 6 mois à 5 ans)
Transat, chaise haute, réhausseur, petites tables. ***(1 point)***

2. Citer les règles de sécurité à observer lors de l'utilisation des produits d'entretien.
Laisser le produit dans son emballage d'origine, ne pas mélanger les produits, utiliser des produits avec bouchon de sécurité, utiliser hors présence des enfants, mettre des gants si besoin, bien lire et respecter le mode d'emploi… ***(2 points)***

3. Citer le mode d'action d'un détergent / désinfectant.
Le détergent enlève les salissures, le désinfectant détruit ou inhibe les micro-organismes. ***(2 points)***

4. Citer les 2 techniques d'aération d'une maison.
Aération naturelle, aération mécanique ***(2 points)***

SUJET N° 5 type A

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous êtes assistante maternelle à domicile.
Vous gardez 2 enfants : Camille 5 ans et Baptiste 3 ans.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **un gratin de courgettes**
du poisson pané

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Gratin de courgettes			
Courgettes surgelées	kg	0,300	- Cuire les courgettes
Beurre	kg	0,020	- Préparer la béchamel, beurrer le plat à gratin
Farine	kg	0,020	
Lait	L	0,200	- Disposer les courgettes dans le plat et napper avec la béchamel, parsemer de gruyère
Gruyère râpé	kg	0,040	
Sel		A disposition	- Faire gratiner dans le four
Poivre		A disposition	
Poisson pané			
Filet de poisson surgelé	unité	2	- Préparer et mettre dans 3 assiettes : la farine, l'œuf battu, la chapelure
Farine	kg	0,030	
Œuf	unité	1	- Saler et poivrer les filets de poissons
Chapelure	kg	0,060	
Huile		A disposition	- Les paner
Sel poivre		A disposition	- Les faire cuire
			- Dresser dans un plat

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ❑ Nettoyer le meuble sous-évier
- ❑ Effectuer un balayage humide du sol
- ❑ Repasser et plier 2 torchons
- ❑ Nettoyer une porte
- ❑ Trier un panier de linge en vue du lavage
- ❑ Nettoyer une table et deux chaises

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Citer le constituant non énergétique principal du lait.

.....

2. Donner son rôle.

.....

.....

3. Citer 2 autres aliments qui peuvent remplacer le lait.

.....

4. Citer 2 exemples d'allergènes. (produit provoquant une allergie)

- .....

- .....

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

TECHNOLOGIE

1. Citer 4 informations obligatoires sur une étiquette alimentaire mise à votre disposition

.....

.....

.....

.....

2. Citer 4 types de produits d'entretien

.....

.....

.....

.....

3. Citer le mode d'action d'un détergent et d'un désinfectant.

.....

.....

CORRIGÉ SUJET N° 5 type A

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Le lait

1. Citer le constituant non énergétique principal du lait. **(2 points)**
Le calcium

2. Donner son rôle. **(2 points)**
Minéralisation du squelette et des dents.

3. Citer 2 autres aliments qui peuvent remplacer le lait. **(4 points) (2 x 2 pts)**
Yaourt, Fromage, Fromage blanc, Crème

4. Citer 2 exemples d'allergènes. **(2 points)**
Arachide, œufs, poisson

TECHNOLOGIE

1. Citer 4 informations obligatoires sur une étiquette alimentaire mise à votre disposition **(4 points)**
DCL ou DLUO, composition, contenance, nom et adresse du fabricant, dénomination, numéro du lot de fabrication, mode ou température de conservation.

2. Citer 4 types de produits d'entretien **(4 points)**
Détergents, détartrants, abrasifs, désinfectants, solvants.

3. Citer le mode d'action d'un détergent et d'un désinfectant. **(2 points)**
Le détergent enlève les salissures, le désinfectant détruit ou inhibe les micro-organismes.

SUJET N° 7 type A

Vous utilisez les matériels, produits et documents à disposition dans la salle de préparation.

Vous êtes assistante maternelle à domicile.
Vous gardez 2 enfants : Antoine et Lucas (5 ans).
Vous devez préparer une partie du repas de midi.

1. Par écrit, vous répondez aux questions écrites figurant en page 3 et 4 du sujet. Ce travail est effectué au moment qui vous semblera le plus opportun au cours de l'épreuve qui dure 2h30 au maximum. Vous remettez votre sujet complété de vos réponses au jury à l'issue de l'épreuve.

PARTIE PRATIQUE sur 60 points

2. Vous réaliserez : **un gratin de choux-fleurs**
une compote de pommes

Liste des denrées nécessaires à la préparation :

DENRÉES	UNITÉ	QUANTITÉ	Gamme opératoire
Gratin de choux-fleurs			
Choux-fleurs	kg	0,500	- Cuire le chou-fleur
Farine	kg	0,025	- Préparer la béchamel
Beurre	kg	0,025	- Faire gratiner
Lait	L	¼	- Servir et présenter dans deux assiettes
Gruyère râpé	kg	0,040	
Sel, poivre, muscade		A disposition	
Compote de pommes			
Pommes	unité	2	- Eplucher les pommes et les couper en deux
Citron	unité	1	- Citronner
Sucre semoule	kg	0,030	- Cuire les pommes
Sucre vanillé	sachet	1	- Disposer dans les assiettes et servir

Ainsi que la tâche cochée dans la liste ci-dessous :

- ☐ Nettoyer le meuble sous-évier
- ☐ Effectuer un balayage humide du sol
- ☐ Repasser et plier 2 torchons
- ☐ Nettoyer une porte
- ☐ Trier un panier de linge en vue du lavage
- ☐ Nettoyer une table et deux chaises

Vous disposez de 10 min pour analyser la situation et organiser vos activités.

3. Vous remettez en état votre poste de travail.

Vous serez évalué sur :

- la gestion de votre poste de travail ;
- l'exécution des techniques demandées ;
- votre capacité à contrôler la qualité de votre travail.
- votre capacité à gérer les stocks de matériels et de produits

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Les sources nutritionnelles des aliments

Les pommes en compote contiennent des glucides. Les sucres simples font partie des glucides.

1.1 Citer l'autre type de glucides et indiquer deux exemples d'aliments qui en contiennent.

- .....

Exemples : .....

1.2 Noter le rôle nutritionnel des glucides dans l'organisme.

.....

.....

1.3 Citer trois conséquences d'une consommation excessive de « glucides simples ».

- .....

- .....

- .....

2. Hygiène de la digestion

2.1 Donner la définition d'une carie

.....

.....

2.2 Enumérer trois conseils pour une bonne hygiène dentaire afin de prévenir des caries.

- .....
- .....
- .....

TECHNOLOGIE

1. Afin d'entretenir la maison, des produits d'entretien sont utilisés.
Compléter le tableau en précisant le mode d'action des produits suivants et pour chacun donner un exemple d'utilisation dans la maison.

Produit	Action	Exemple d'utilisation
Détergent		
Détartrant		
Désinfectant alimentaire		

2. Citer 2 informations utiles qu'il est important de lire sur une étiquette.

- .....
- .....

3. Donner 2 règles de stockage et de rangement des produits d'entretien.

- .....
- .....

Rendre impérativement le sujet au jury

CORRIGÉ SUJET N° 7 type A

SAVOIRS ASSOCIÉS

PARTIE ÉCRITE sur 20 points

NUTRITION - ALIMENTATION

1. Les sources nutritionnelles des aliments

Les pommes en compote contiennent des glucides. Les sucres simples font partie des glucides.

1.1 Citer l'autre type de glucides et indiquer deux exemples d'aliments qui en contiennent. **(1 point)**

- Ce sont les glucides complexes
Exemples : riz – pain (pommes de terre – pâtes – semoule – céréales)

1.2 Noter le rôle nutritionnel des glucides dans l'organisme. **(1 point)**
Les glucides apportent de l'énergie aux muscles.

1.3 Citer trois conséquences d'une consommation excessive de « glucides simples ». **(3 points)**
- caries
- obésité
- diabète

2. Hygiène de la digestion

2.1 Donner la définition d'une carie **(2 points)**
C'est la destruction des tissus durs de la dent par des bactéries

2.2 Enumérer trois conseils pour une bonne hygiène dentaire afin de prévenir des caries. **(3 points)**

- se brosser les dents après chaque repas
- éviter de consommer des aliments sucrés surtout avant de se coucher
- consulter un dentiste au moins 2 fois par an.

TECHNOLOGIE

1. Afin d'entretenir la maison des produits d'entretien sont utilisés. **(6 points)**
Compléter le tableau en précisant le mode d'action des produits suivants et pour chacun donner un exemple d'utilisation dans la maison.

Produit	Action	Exemple d'utilisation
Détergent	***Dissolution des salissures***	***Sols, vaisselle, linge...***
Détartrant	***Dissolution du tartre (calcaire)***	***Eviers, robinetterie, lavabos...***
Désinfectant alimentaire	***Destruction des micro-organismes présents sur la surface***	***Eviers, plan de travail, réfrigérateur***

2. Citer 2 informations utiles qu'il est important de lire sur une étiquette. **(2 points)**
- ***mode d'emploi (dosage, température, temps d'action, rinçage...)***
- ***précautions d'emploi***
- ***recommandations***
- ***action du produit***
- ***phrases de danger (et) (ou) pictogrammes***
- ***surfaces et matériaux sur lesquels on peut les utiliser.***

3. Donner 2 règles de stockage et de rangement des produits d'entretien. **(2 points)**
- ***hors de portée des enfants (en hauteur, fermé à clé)***
- ***dans un placard différent de celui des denrées***
- ***jamais dans un emballage alimentaire : toujours garder l'emballage d'origine.***